

N O S M E N U S

LE BISTRONOMIQUE

uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés



entrée + plat + dessert — 25€

entrée + plat — 20€
ou
plat + dessert

LES ENTRÉES, au choix
à l'ardoise



LES PLATS, au choix
à l'ardoise



LES DESSERTS, au choix
à l'ardoise
ou
Les MIGNARDISES gourmandes

le mini chef

jusqu'à 12 ans

15€

PLAT, au choix

La pièce de bœuf
grillée

Le poisson

GARNITURE, au choix

Purée du moment,
Frites

ou Légumes

DESSERT

2 boules de glace
avec chantilly

N O S M E N U S

M E N U D ' I C I I N F L U E N C E S D ' A I L L E U R S

°°○○°°

entrée + plat + dessert

38€

LA TOMATE BIO DE ST SYLVESTRE

chips et crème de sarrasin grillé

ou

CARPACCIO DE MELON ET FRAISES

crème de cabécou, vinaigrette d'agrumes et graines de courges grillées



POITRINE DE PINTADE FARCIE

aux champignons bruns de Paris, cannelloni de céleri rave

ou

CABILLAUD EN SALSA VERDE

tomates d'antan confites



LE FRUIT ROUGE, FRAISES ET FRAMBOISES

mousse fraise, insert framboise, biscuit cuillère croustillant

ou

LES MIGNARDISES GOURMANDES

POUR COMMENCER



- LA TOMATE BIO DE SAINT-SYLVESTRE — 12€
chips et crème de sarrasin grillé
- GNOCCHIS CROUSTILLANTS — 13€
crème de coriandre, citron confit et Pecorino râpé
- CARPACCIO DE MELON ET FRAISES — 13€
crème de Cabécou, vinaigrette d'agrumes et
graines de courges grillées
- TARTARE DE TRUITE AUX HERBES FRAÎCHES — 14 €
légèrement fumé, salade de concombre à l'orange et
graines croquantes
- TERRINE DE FOIE GRAS DU MOMENT — 22€
et son Chutney de pruneaux, brioche légèrement toastée

VIANDES & POISSONS



- MAGRET DE CANARD AU GRUE DE CACAO — 30€
polenta snackée au safran et tomates confites, jus au chocolat amer
- POITRINE DE PINTADE FARCIE — 22€
aux champignons bruns de Paris, cannelloni de céleri rave
- SELLE D'AGNEAU — 25€
légumes de saison, jus d'agneau fumé au romarin
- CABILLAUD EN SALSA VERDE — 22€
tomates d'antan confites
- THON MI-CUIT À L'ESPELETTE JUS CORSÉ — 26€
fenouils braisés, salade de fenouils et
segments d'orange au sambuka

FROMAGES



- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS — 15€
La vache, tuile chocolat fleur de sel
La chèvre, crumble parmesan
La brebis, notre confiture arrangée

N O S D O U C E U R S S U C R É E S — 10€



LE BABA À L'ANCIENNE, ARMAGNAC ET PRUNEAUX

sirop aux zestes de citron et orange, chantilly fève de tonka, crème de pruneaux

LE FRUIT ROUGE, FRAISES ET FRAMBOISES

mousse fraise, insert framboise, biscuit cuillère croustillant

L'ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT, NOISETTES

mousse chocolat au lait, insert noisette, biscuit croustillant noisette

LES MIGNARDISES GOURMANDES

(Si accompagnées d'un café ou thé : supplément de 2,50€)

L E C H A M P A G N E J E E P E R G O U R M A N D



*Savourez un assortiment de mignardises sucrées à partager autour
d'une coupe de champagne Jeepér (12cl)*

Pour deux personnes

28€

S O R B E T S & C R È M E S G L A C É E S



A R T I S A N A L E S



la boule

3€

SORBETS : framboise, citron de Sicile, sorbet abricot-romarin, mangue, clémentine, ananas, fraise

CRÈMES GLACÉES : chocolat blanc, chocolat noir «Valrhona», vanille, pistache, pruneaux Armagnac, noisettes, café, caramel au beurre salé, menthe

L E S C O U P E S G L A C É E S



SANS ALCOOL :

12€

fraise Melba, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

AVEC ALCOOL :

15€

- Colonel (citron, Vodka)
- Iceberg (menthe, Get 27),
- Irish coffee glacé (café, Whisky)

L E S D I G E S T I F S , 4 c l



- Rhum, Whisky 12ans, Armagnac VS, Cognac VS

10€

- Rhum supérieur, Whisky single malt, Whisky tourbé, Armagnac XO, Cognac XO

15€



FAIT 100% MAISON

Au «Patio d'Hauteville» notre brigade composée de nos deux chefs de cuisine accompagnés de leur second et d'une pâtissière, n'ont pas d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, authentique et ancrée dans les saisons, en privilégiant les circuits courts avec nos producteurs locaux.

VIANDES ET VOLAILLES ORIGINE FRANCE

- Exploitation Lauguet 40120 Lencouacq : pintade
- Les canards d'Auzan 32440 Castelnau d'Auzan : magret IGP Sud Ouest
- L'Agneau et autres viandes : Aquitaine Viandes 47300 Villeneuve sur lot
- Moulin de Bidou 47140 Penne d'Agenais : farine
- Falentin Pascal 47140 Penne d'Agenais : œufs bio et jeunes pousses
- EARL Le Terroir bio 47340 Hauteville la Tour : fruits et légumes
- MERICQ 47310 Estillac : criée poissons
- Domaine de Labadie, Fabien Faure, 47700 La Réunion : herbes aromatiques
- Glaces des Alpes de Stéphane Vindret, maître artisan glacier
- Pain d'Aurélien de la Boulangerie des Arcades 47140 St Sylvestre sur Lot
- Les plantes aromatiques du jardin du Patio d'Hauteville
- Et nos petits producteurs locaux pour nos fromages affinés.

Dans notre cave, vous pourrez choisir le vin en accord avec votre menu, parmi une sélection de vins de producteurs indépendants, certifiés en grande partie en agriculture biologique.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et de passer un agréable moment dans notre maison.

Il n'y a pas de plus belle récompense au travail sincèrement fait.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire. Si toutefois au cours du repas quelque chose ne convenait pas, n'hésitez pas à nous en faire part, afin que nous puissions y remédier dans l'instant.

LA DIRECTION : *Pascal Combettes*

LES CHEFS DE CUISINE : *M. Touati*

M. Leger

